

CHÂTEAU ALTA GAÏA BLANC

BORDEAUX BLANC 2023



Cépages

Sauvignon Blanc 2/3

Sauvignon Gris 1/3



Vinification

- Vendangé de nuit, directement pressé au pressoir pneumatique. Mise au froid en cuve 24h, puis entonnage dans les barriques avec les lies les plus fines
- Fermentation puis élevage en fûts pendant 6 mois
- Vinifié à basse température : 20°C
- Degré d'alcool : 14%vol



Caractéristiques du vin

Un vin dont la complexité n'a d'égale que l'intensité: pomelo, ananas, notes fumées et épicées..

En bouche, il déroule une texture douce, délicate, alliant la rondeur et la vivacité.

Fruité et charnu, long et parfaitement équilibré, le palais prolonge la sensation d'harmonie et de charme.



Conseils de dégustation

A déguster entre 6 et 8°C

Accords : charcuterie type jambon de Bayonne, viande blanche, poissons cuisinés, fromage de chèvre


Temps de garde 1 à 3ans




CHÂTEAU ALTA GAÏA

ESTELLE +33 6 16 66 64 86

CHRISTINE +33 6 99 23 01 66

 187 Allée de Gaïa 33350 RUCH

 www.altagaia.com